

AYATANA SIGNATURE COURSE

Khai Nok Namprik Pao Moo Yong | ไช่nokไส้พริกเผาหมูหยอง

Deep-fried sweet potato dango, Chili Jam & Artisanal Pork Floss

揚げさつまいも団子、チリジャム、ポークフロス添え

Khao Yam Nam Budu Ikura | ข้าวย่าน้ำบูดูไข่ปลาแซลม่อน

Southern Thai Herb & Thai Jasmine Rice Salad with Ikura,

Fermented Fish Emulsion & Fresh Green Mango

南タイ風ハーブ香るライスサラダ イクラとナンブドゥーソース、青マンゴー添え

Khai Tuhn Pu Phad Phong Karee | ไช่ตุนปูผัดผงกะหรี่

Steamed Egg Custard with Crab Meat, Aromatic Yellow Curry Powder & Chili Shreds

ズワイガニのイエローカレー風茶碗蒸し

Yum Nuea Yang Nam Kati | ยำเนื้อย่างน้ำกะทิ

Char-Grilled Wagyu Salad tossed with Coconut Milk Dressing, Persimmon and Fresh Thai Herb Bouquet

炭火焼き和牛のココナツミルク和え アロマティックタイハーブと柿添え

Tom Yum Hoi Shell Yang | ต้มยำหอยเชลล์ย่าง

Pan-Seared Hokkaido Scallops in Tom Yum Consommé with Roasted Tomatoes & Crispy Garlic

香ばしく焼き上げた北海道産ホタテのトムヤムコンソメ仕立て 焼きトマトとフライドガーリック

Gaeng Kua Fak Thong Lobster & Pla Thod Sauce Makhham | แกงคว่ำฟักทองล็อบสเตอร์กับปลาทอดซอสมะขาม

Ise Lobster and Roasted Pumpkin Curry Duo with Crispy Fish in Tangy Tamarind Reduction

伊勢海老とカボチャのレッドカレー サクサクの揚げ魚とタマリンドソース

Farang Chae Buay Sorbet | ซอร์เบตฝรั่งแช่บ๊วย

Salted Plum Guava and Apple sorbet with Plum-Guava tuile

塩梅漬けグアバとアップルソルベとグアバプラムチュール添え

Sticky Toffee Pudding | เค้กกลูฟลั๊บกับครีมชาไทย

Persimmon - carrot cake with coconut toffee sauce, Thai tea cream, and roasted persimmon

柿とキャロットケーキ、ココナツトフィーソース、タイティークリーム、柿ロースト添え

Ayatana Signature Tea Blend | น้ำชาปรุงอายุตะนะ

Japanese-thai flavour tea blend

アヤタナティーブレンド

¥ 18,000.-

Should you wish to learn more about the origin of our rice, our staff would be pleased to assist you.

米の産地情報についてはスタッフにお問い合わせください。

Above price is in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

Please inform our associates upon advanced reservation if you have any food allergies or special dietary requirements.

料金はすべて消費税、サービス料込です。

アレルギーや特別な食事のご要望がございましたら、必ず事前にご連絡いただきますようお願いいたします。